



отдых
путешествия
музеи
MOSGORTUR.RU

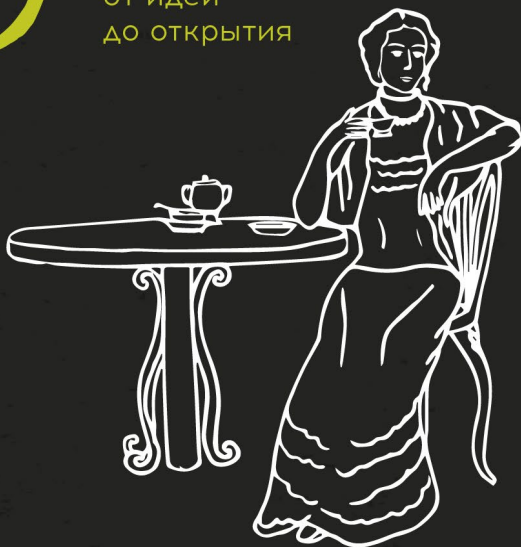
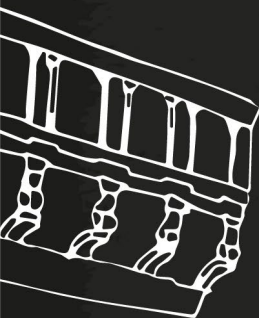


Радость в музее



5 шагов

от идей
до открытия



Москва, «МОСГОРТУР»
2019

УДК 008:338.23+642.58
ББК 65.497.7
К30

К30 **Кафе в музее: 5 шагов от идеи до открытия** [Электронный ресурс] / Сост. А.Б. Лагутин, Я.Г. Хлыстова – М.: МОСГОРТУР, 2019.

В брошюре собраны методические материалы, практические рекомендации и действующие в Российской Федерации нормативные акты по организации музейного кафе.

УДК 008:338.23+642.58
ББК 65.497.7

© МОСГОРТУР, 2019

Оглавление

ПРЕДИСЛОВИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ВИДЫ КАФЕ. АЛГОРИТМ ВЫБОРА.....	10
2. ПЕРВЫЕ ШАГИ.....	18
3. СОСТАВЛЯЮЩИЕ ХОРОШЕГО МУЗЕЙНОГО КАФЕ.....	19
4. НОРМАТИВЫ И ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО.....	22
5. ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ И ЛИТЕРАТУРА.....	29





Василий Овчинников

генеральный директор
ГАУК «МОСГОРТУР»

сопредседатель
Отраслевой комиссии по
гостиничному бизнесу
и туризму Ассоциации
менеджеров России (АМР)



Предисловие ☕

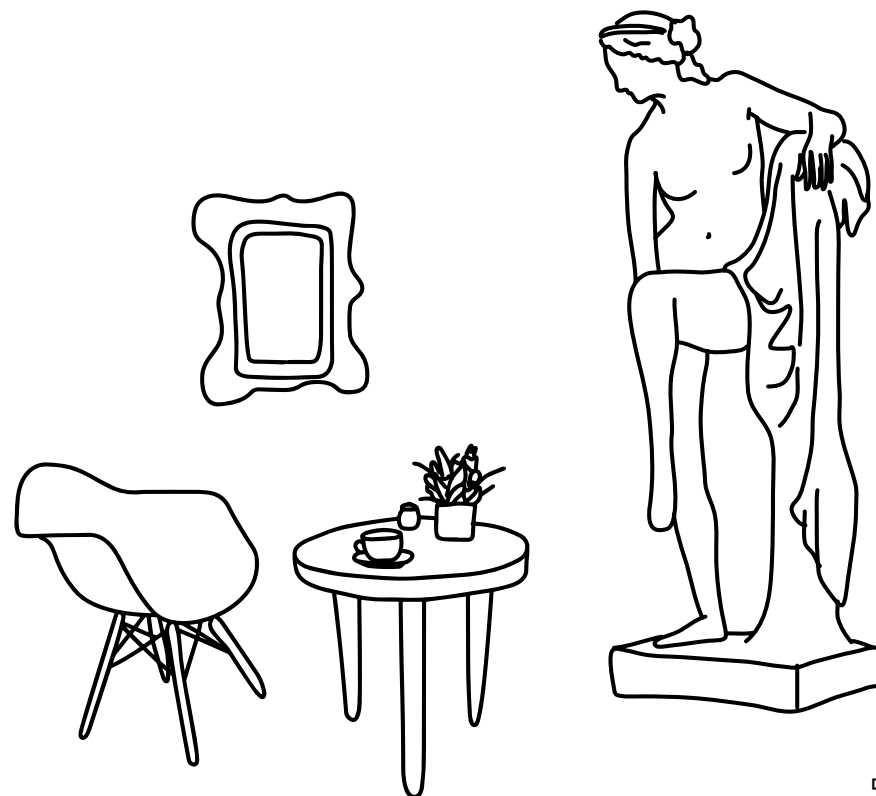
Туристический рынок становится все более и более конкурентным, и для успеха туристического направления все его элементы должны соответствовать мировым стандартам качества. Музеи являются одним из важнейших элементов туристической индустрии с постоянным ростом посещаемости, и от того, насколько они соответствуют меняющимся стандартам гостеприимства, во многом зависит успех туристического развития Москвы и впечатления туриста. Одной из таких стандартных опций для музеев сегодня является наличие возможности выпить чай или кофе, что-то перекусить и поговорить. Часть музейного сообщества по-прежнему воспринимает этот факт скептически, но практика показывает, что пища духовная и пища телесная больше дополняют друг друга, чем конфликтуют.

Дело не только в том, что наличие кафе при правильном менеджменте – хорошая возможность увеличить внебюджетные доходы музея и тем самым способствовать его финансовой устойчивости. Это еще и способ сохранять и транслировать нематериальное наследие – как кулинарные рецепты, так и традиции приготовления пищи. В контексте все возрастающей популярности гастротуризма, пренебрегать этим странно. Кстати, многие издания, посвященные путешествиям и ресторанному делу, регулярно составляют подборки лучших музейных кафе, что становится дополнительной рекламой музею. По сути, кафе и его меню – это еще один способ подчеркнуть индивидуальность музея.

Функции хорошего музейного кафе крайне разнообразны. Его можно использовать как

дополнительное офисное пространство – место встреч и переговоров, временное рабочее место для сотрудников, работающих «на удаленке», оригинальное пространство для неформатных мероприятий, так и в качестве инструмента для привлечения случайного посетителя. Являясь пограничной зоной между улицей и музеем, кафе может снять не только музейную усталость, но и «музеебоязнь». Самое главное – каждое музейное кафе обогащает инфраструктуру города и придает ему уникальные черты.

В данном издании мы постарались обобщить опыт организации кафе в музеях, с учетом специфики музейного дела. Разумеется, мы не могли охватить все аспекты, но надеемся, что это пособие поможет музеям, которые еще не успели организовать собственное кафе, решиться на этот шаг и избежать уже кем-то сделанных ошибок при проектировании.



Введение

Может ли музейное кафе способствовать тому, что бы посетитель провел в музее больше времени или увеличению дохода учреждения «от приносящей доход деятельности» (проще говоря – «внебюджета»)? Есть ли другие основания задумываться о создании кафе?

В начале 2019 года кафе работали в 14 музеях, подведомственных Департаменту культуры города Москвы (на 19 площадках). Руководители еще 12 музеев задумывались о создании кафе. При этом в 22 музеях (38 площадок) создание кафе не планируется. В ряде случаев для этого есть объективные причины и ограничения. Например, некоторые музеи расположены в зданиях, являющихся памятниками истории и культуры, помещения которых невозможно приспособить под кафе. В небольших музеях иногда площади для создания кафе отсутствуют как таковые.

Однако нередко препятствием для открытия кафе становится убеждение, что общепит будет составлять «нездоровую» конкуренцию музейному продукту.

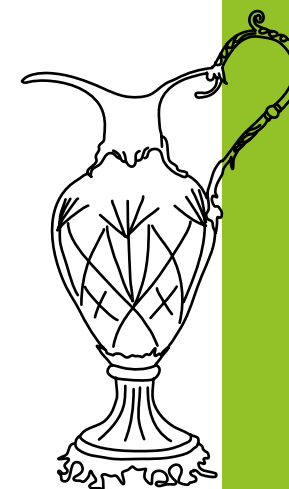
Сегодня музей находится в состоянии жесткой конкуренции за посетителя с торгово-развлекательными центрами, кинотеатрами, парками аттракционов и тому подобными рекреационными площадками. Единственно возможным ответом музеев на эти вызовы времени является создание сервисов, находящихся на высоте и отвечающих всем современным требованиям. Кроме того, важно понимать, что в такой ситуации выигрывает тот, кто нашел свой нетрадиционный, нестандартный подход.

Музеи постепенно приходят к пониманию того, что в странах с развитой туристической инфраструктурой сувенирные магазины и кафе являются неотъемлемой частью «культурного предложения», которое ожидает получить посетитель – потребитель музейных услуг.

И дело не только в обслуживании посетителей. Кафе может стать продолжением экспозиции. Концептуальный общепит является современным трендом развития музеев.

Тем не менее, прежде чем переходить к проектированию музейного кафе, более того, любого, даже самого скромного, музейного общепита, нужно понимать, какие административные задачи стоят перед музеем и какие подводные камни ждут его на этом пути. Данную тему мы попытаемся максимально подробно разобрать в предлагаемой вам брошюре.

1



Виды кафе.

Алгоритм выбора

1. ВИДЫ КАФЕ. АЛГОРИТМ ВЫБОРА

Как выбрать формат точки общепита, который будет наилучшим образом соответствовать условиям именно вашего музея? Разнообразие форм общепита может вызвать у музейного сотрудника сложности в определении этого формата. Как же сделать этот непростой выбор?

Общепринятая классификация мест общественного питания определяется Межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст. Дата введения 1 января 2016 г. Введен впервые).

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 31985 с соответствующими определениями предприятий питания:

Ресторан предоставляет потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.

Кафе предоставляет потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары.

Бар оборудован барной стойкой и реализуют, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Предприятие быстрого обслуживания реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности.

Буфет организует потребление на месте ограниченного ассортимента продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе холодных и горячих блюд, закусок, мучных кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий, алкогольных и безалкогольных напитков, покупных товаров.

Кафетерий оборудован буфетной или барной стойкой, реализует с потреблением на месте горячие напитки, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, хлебобулочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары.

Столовая осуществляет приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

Закусочная реализует ограниченный ассортимент блюд и изделий несложного изготовления и предназначена для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.

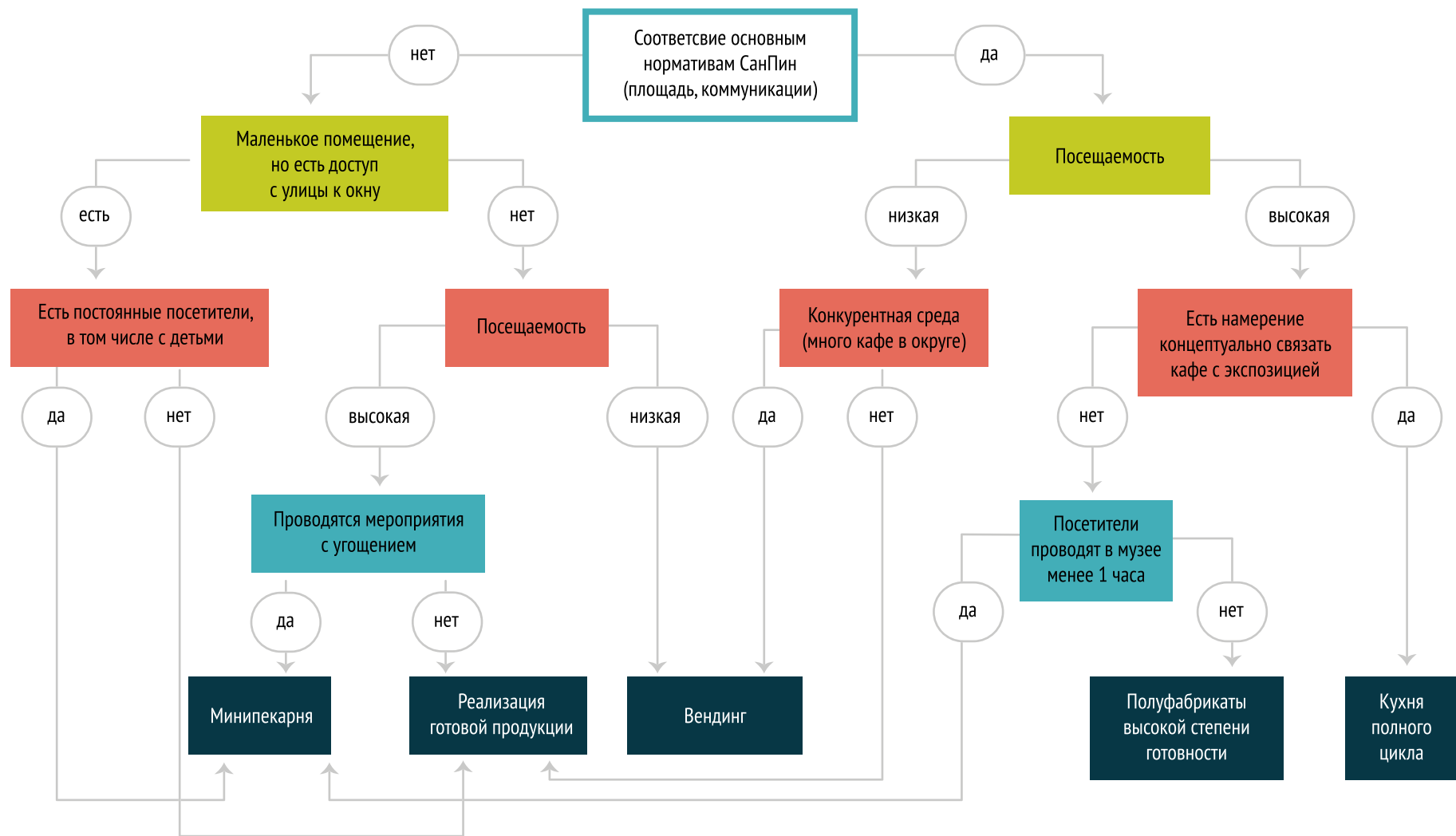
Все эти типы предприятий общественного питания классифицируются в зависимости от исходного продукта, который для отечественных предприятий питания дифференцируется на три вида: сырье, полуфабрикаты и продукция (полуфабрикаты) высокой степени готовности

В нашей брошюре мы упростим эти определения и будем рассказывать о следующих разновидностях общественного питания, а также розничной торговли продовольственными товарами, которые возможно организовать в музее:

- 1. Реализация готовой продукции**
- 2. Вендинг (реализация готовой продукции через автоматы)**
- 3. Минипекарня (работа с полуфабрикатами и/или сырьем)**
- 4. Работа на полуфабрикатах высокой степени готовности (по большому счету, это разогрев готовых блюд)**
- 5. Кухня полного цикла (работа с сырьем)**

Для простоты и удобства выбора приемлемого для музея формата общепита воспользуйтесь Алгоритмом (Приложение № 1).

1. Виды кафе. Алгоритм выбора (Приложение № 1).



2



Первые шаги

2. ПЕРВЫЕ ШАГИ

Какие административные действия нужно совершить для создания точки общественного питания и в какой последовательности? Какими документами сопровождается каждое действие?

Выбирая формат, исходя из внутренних условий, важно обратить внимание на внешнюю ситуацию. В идеале провести маркетинговое исследование. Как минимум, определить потенциальных конкурентов, к которым могут отправиться посетители музея, чтобы перекусить. Если их нет, вам крупно повезло. И можно двигаться дальше. Если конкуренты найдутся, то следует определить, чем музейное кафе может выделиться и стать более привлекательным для потенциальных клиентов. Чем именно, скорее всего, следует сформулировать на втором этапе - очевидно, это будет касаться атмосферы, меню или маркетинга.

А пока давайте разберемся с административной стороной дела – с чего начать создание кафе? Нужно ли сразу обращаться в Роспотребнадзор или получать какие-нибудь лицензии?

Постановка на учет и лицензирование деятельности

Согласно ст. 8 Федерального закона от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», постановлению Правительства РФ от 16 июля 2009 г. N 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» специально на учет nowhere вставать не нужно.

Вы обязаны уведомить территориальный орган Роспотребнадзора по месту осуществления деятельности об открытии предприятия общественного питания.

Виды деятельности, на которые необходимо получить лицензию, перечислены в статье 17 Федерального закона от 8 августа 2001 года №128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» (далее – Закон №128-ФЗ). Положения статьи 17 Закона №128-ФЗ не требуют наличия лицензии на оказание услуг общепита. Проще говоря, на ведение такого вида предпринимательской деятельности лицензия не нужна.

Лицензия требуется на осуществление деятельности в области оборота алкогольной и спиртосодержащей продукции. Такое требование установлено Федеральным законом от 22 ноября 1995 года №171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».

Перечень учреждений культуры, в которых разрешены к продаже алкогольные напитки, определен статьей 16 этого закона. В то же время музейные кафе на правах аренды, в отличие от кафе в штате учреждения культуры (об этом мы поговорим ниже) алкоголь продавать могут.

Давайте перечислим все необходимые шаги от идеи до открытия кафе в музее (сразу стоит оговориться, что некоторые шаги возможно выполнять параллельно, а к некоторым возвращаться на следующем этапе вновь).

Первый этап

Что действительно важно сделать в первую очередь, так это проверить Устав бюджетного (или автономного – неважно) учреждения культуры на предмет соответствия видам деятельности. При необходимости нужно внести изменения в устав, указав дополнительные коды деятельности.

В соответствии со ст. 296 Гражданского кодекса Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ государственное (муниципальное) учреждение может осуществлять приносящую доход деятельность лишь в том случае, если она служит достижению целей, ради которых данное учреждение создано, и соответствует этим целям. Еще раз оговорим, что такая деятельность должна быть указана в учредительных документах музея.

Любой вид деятельности музея, в том числе приносящей доход, должен быть отражен в Уставе учреждения. В нашем случае – это оказание услуг общественного питания.

Код ОКВЭД 55.51 – Деятельность столовых при предприятиях и учреждениях

Эта группировка включает: изготовление и реализацию кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, студентов, туристов, личного состава вооруженных сил и других групп потребителей) по льготным ценам.

Код ОКВЭД 55.30 – Деятельность ресторанов и кафе

Эта группировка включает:

- изготовление, реализацию и организацию потребления непосредственно на месте кулинарной продукции, продажу напитков, иногда в сопровождении некоторых форм развлекательных программ;
- ресторанами и кафе с полным ресторанным обслуживанием
- предприятиями общественного питания с самообслуживанием
- деятельность закусочных (предприятий «быстрого питания»)
- обеспечение питанием в железнодорожных вагонах
- ресторанах и на судах
- реализацию кулинарной продукции ресторанами и кафе вне предприятия.

Код ОКВЭД 55.40 – Деятельность баров

Эта группировка включает:

- продажу напитков, изготовление и продажу большого ассортимента коктейлей, а также закусок и десертов для потребления главным образом на месте, иногда в сопровождении некоторых форм развлекательных программ.

Код ОКВЭД 55.52 – Поставка продукции общественного питания

- Эта группировка включает:
- деятельность предприятий общественного питания и индивидуальных предпринимателей по производству продукции общественного питания, ее доставке и организации потребления различными контингентами населения
- поставку кулинарной продукции по заказам потребителей на рабочие места, транспортные предприятия в пути следования пассажирского сухопутного, воздушного, водного транспорта, на дом, обслуживание банкетов, свадеб, приемов и др.

Код ОКВЭД 52.63 – торговля через автоматы

На первом этапе также возможно проработать изменение штатного расписания подготовить положения о структурном подразделении, занимающимся кафе и должностные обязанности сотрудников кафе.

Планирование и проработка регламента деятельности сравнимы с составлением бизнес-плана. Вы формируете каркас будущего кафе. Что необходимо, а что достаточно при этой работе?

Второй этап

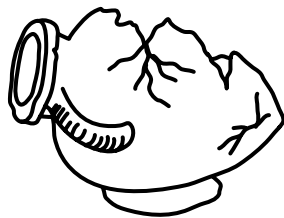
Как уже упоминалось, разработка и формулировка концепции будущего кафе начинается на втором этапе и дорабатывается и корректируется до конца всего проекта.

Для вашего вдохновения мы подобрали несколько примеров концептуальных музейных кафе. Концептуальность этих кафе отражена либо в меню, либо в оформлении пространства. Бывают, конечно, и совмещающие в себе оба варианта.

1. Чайная комната The Morris Room музея Виктории и Альберта – Лондон, Великобритания. Это «высокий чай» в Morris Room музея Виктории и Альберта. Музей работает с историком еды Наташей Маркс для воссоздания опыта послеобеденного чаепития, которое включает в себя сэндвичи с огурцом миссис Битон, ледяной апельсиновый пирог и фруктовые сконы. Высокий чай подают каждое воскресенье с 3 до 5 часов вечера в Morris Room (комнате Морриса), которая декорирована по мотивам дизайнов лидера Движения «Искусства и ремесла»¹ Уильяма Морриса.

Перейдите по ссылке, чтобы увидеть интерьер и элементы отделки Чайной комнаты (The Morris Room). <https://www.vandaimages.com/results.asp?cat1=Morris+Room&X8=19-02-25>

¹ «Искусства и ремесла» (Arts & Crafts) – английское художественное движение викторианской эпохи (конец XIX века), участники которого занимались ручной выработкой предметов декоративно-прикладного искусства, стремясь к сближению искусства и ремесла. Движение, во главе с поэтом, художником и мыслителем Уильямом Моррисом, строилось на программе прерафаэлитизма с его идеализацией творчества ремесленников средневековья, которое противопоставлялось обезличенному капиталистическому машинному производству. Русским соответствием движения принято считать художественные содружества в Абрамцево и Талашкино.



2. В сентябре 2018 года в Стокгольме после пятилетней реновации открылся Национальный музей изобразительных искусств, а вместе с ним и трехэтажный ресторан [NM& – En Ny Samling](#).

Название ресторана переводится как «Новая коллекция» и прямо говорит о том, что это не только (и не столько) гастрономический, но и кураторский проект. Над созданием интерьера работали 32 дизайнера и 21 производитель из разных стран Северной Европы.

Дизайнеры постарались показать современное лицо шведского дизайна и ремесел, избежать штампов и дать свежую интерпретацию национального культурного наследия. Результат – неброский, но удивительный в деталях интерьер и коллекция из более чем 80 предметов, специально созданных для En Ny Samling.

Разнообразные «вмешательства» в интерьер – яркие мобили под сводами, намеренно «недокрашенная» стена, навесной шкаф с цветными резными фасадами – не контрастируют с «фоном», а дополняют его и подчеркивают красоту пропорций и изящество линий.



Nationalmuseum/Pia Ulin

3. Кафе «Прешпект» расположено на территории заповедника «Музей-усадьбы Л.Н. Толстого «Ясная Поляна» в Тульской области. Помимо традиционной русской кухни в меню блюда по рецептам Софьи Андреевны Толстой. Самым известным из них является Анковский пирог – любимый праздничный десерт семьи Толстых.

Любопытен тот факт, что меню кафе – это результат проектной работы. Проект «Анковский пирог, или секреты усадебной кухни», победитель конкурса Благотворительного фонда В. Потанина «Меняющийся музей в меняющемся мире» – попытка раскрыть гастрономический аспект жизни и культуры русской усадьбы. А также поговорить о семейных традициях, которые в Ясной Поляне охраняла Софья Андреевна Толстая, жена Льва Николаевича. Сохранилась ее «Поваренная книга», в которой даже названия блюд тому подтверждение: яблочный квас Марии Николаевны – младшей сестры Л.Н. Толстого; лимонный квас Маруси Маклаковой – близкой знакомой семьи Толстых; пастила яблочная Марии Петровны Фет, и, конечно, Анковский пирог – семейного доктора Николая Богдановича Анке.



Кафе «Прешпект» (Музей-усадьба Л.Н. Толстого «Ясная Поляна»)

© HipDir 2019 <https://hipdir.com>

Третий этап

Имея уже первое представление о кафе, каким его хочется видеть, можно приступать к работе с документами. Следует разработать строительный и дизайн-проекты в зависимости от того предстоит ли перепланировка или только оформление помещения и получить соответствующую разрешительную документацию.

На этом этапе вам потребуется информация о технических нормативах. Она есть в Приложении № 2. Там же представлены требования к оборудованию, посуде и инвентарю водоснабжению и пожарной безопасности, а также обязательные требования к сотрудникам и состав помещений для варианта кафе с полным циклом производства.

Четвертый этап

Теперь нужно параллельно разработать спецификацию оборудования всех помещений – кухня, кладовая, склад, зал обслуживания. На этом же этапе описывается производство услуг – ассортимент и технологический процесс. Ассортимент оформляется в примерное меню.

Если вы планируете использовать сырье, то необходимо разработать и утвердить технические условия (ТУ) на продукцию, либо приобрести права на использование ТУ других разработчиков. Оформление технических условий требуется при изготовлении продукта по процедуре, отличающейся от государственного стандарта. В этом случае следует получить заключение об исследовании продукции в лаборатории и оформить декларации соответствия на продукцию в аккредитованном Росстандартом Центре сертификации.

Кроме того, для соответствия санитарным требованиям учреждение должно:

- заключить с профильными организациями договоры на дезинсекцию, дезинфекцию и дератизацию, утилизацию твердых бытовых отходов (ТБО), услуги прачечных;
- утвердить программу производственного контроля (ППК), содержащую план принятия санитарных мер и контроля производства;
- завести журналы учета дезинфицирующих средств и проведения генеральных уборок;
- иметь документы, подтверждающие техобслуживание систем вентиляции.

Пятый (последний) этап

Это последний этап работы над созданием кафе. Для тех из вас, кто планирует функционирование **кафе как структурного подразделения музея**, он посвящен описанию стандарта обслуживания и «маркетинговых схем». Полезно будет еще раз обратиться к прописанным ранее должностным обязанностям. Завершающим штрихом будет формулировка названия и эскизы меню в фирменном стиле.

В случае, если **кафе создается сторонней организацией на условиях аренды**, достаточно прописать условия, на которых будет заключен договор по итогам тендера для выигравшей его организации. Важно указать маркетинговые **«фишки», которые и станут отличительными чертами будущего кафе.**

Как правило, все компании, чьи точки общепита есть в российских музеях, заключают трехсторонний договор аренды, в котором прописаны музей как балансодержатель, собственно компания и Комитет по управлению городским имуществом.

Определение стоимости аренды происходит на основании независимой оценки рыночной стоимости недвижимого имущества.

Еще один вариант организации питания посетителей в музее – **это использование вендинговых аппаратов.**

Вендинговый автомат – нестационарный торговый объект для автоматизации процессов продажи, оплаты и выдачи штучных товаров в потребительской упаковке.

Статьей 346.27 Кодекса определено, что к объектам стационарной торговой сети, не имеющей торговых залов, отнесены, в том числе торговые автоматы, а к объектам нестационарной торговой сети – передвижные торговые автоматы.

В связи с этим предпринимательская деятельность по реализации покупных товаров через любые торговые автоматы относится **к розничной торговле.**

Сегодня ассортимент того, что продается в вендинговых автоматах, очень широк и продолжает расширяться (есть даже аппараты по выпечке блинов). Традиционно самой доходной статьей небольших кафе являются выпечка, чай и кофе. Сегодня все это можно продавать и через вендинговые автоматы.

Есть небольшие музеи, в которых пространство не позволяет обустроить полноценное кафе с кухней, в то время как для одного вендингового автомата необходимо всего лишь 1,5 квадратных метра.

«Торговый робот» также оптимизирует затраты на персонал. Каждое традиционное торговое место требует наличия как минимум двух-трех продавцов. Один оператор может обслуживать от 20 до 60 аппаратов.

Опросы вендинговых компаний показали, что в среднем каждый второй посетитель обращает внимание на установленный автомат, что увеличивает охват потребителей в сравнении с обычным кафе.

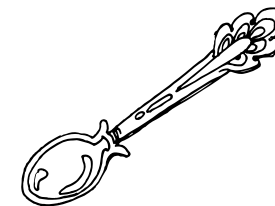


3

Составляющие хорошего музейного кафе



3. СОСТАВЛЯЮЩИЕ ХОРОШЕГО МУЗЕЙНОГО КАФЕ



Если вы все еще не отказались от идеи организации кафе в музее, то самое время рассмотреть подробно, чем характеризуется **хорошее кафе**.

Где сделать акценты и что нельзя упустить из вида?

Можно отметить следующие факторы, определяющие успешность музейного проекта по созданию точки общественного питания:

- адаптированность концепции производства к ограниченному пространству; использование, в том числе, особых методов приготовления пищи;
- готовность оказывать услуги без привязки к графику работы музея;
- наличие широкого ассортимента напитков и легких закусок, а также более существенных блюд для разного времени дня и разный бюджет посетителей;
- умение адаптировать кафе к специальным мероприятиям (фестивалям, праздникам, концертам и т.д.), проводимым в музее;
- готовность включать в стоимость входного билета базовые услуги общепита – продавая услуги кафе (к примеру, бранчи в выходные дни) вместе с билетами (в том числе и через музейные кассы), кафе имеет возможность увеличить число собственных клиентов.

В приложении №4 собраны чек-листы, которые пригодятся при подборе документов для проверяющих организаций.

Различные маркетинговые схемы привлечения посетителей в кафе могут прописываться, как условия аренды. Например, посетитель с входным билетом в музей получает определенную скидку в кафе или «кофе (чай) и булочку» бесплатно.

Вход в кафе с улицы обеспечит доступ не только для посетителей музея. Ориентируясь на разные категории посетителей, в музее может существовать одновременно, если позволяют площади, и ресторан, и буфет, и вендинг.

Основные компоненты, которые оставляют впечатление о заведении: персонал, уютная обстановка и некая «фишка» – это может быть блюдо из меню, специальные скидки или что-то в оформлении.

И еще несколько примеров для вашего вдохновения:

1. Кафе «Роберт» (Robert) в Музее искусства и дизайна в Нью-Йорке находится на 9-м этаже здания музея. Стиль кафе отражает тематику музея - каждый предмет мебели является самостоятельным дизайн-объектом.

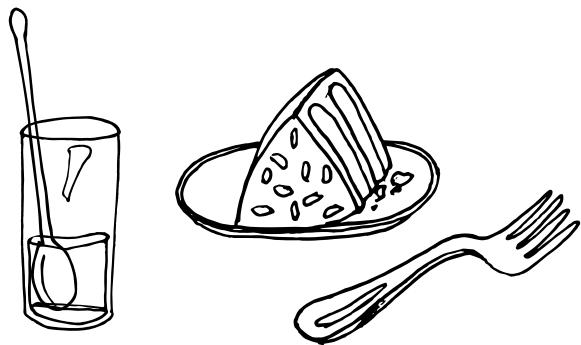
По ссылке можно выйти на сайт ресторана с подробной информацией о его работе и фотографиями интерьеров.

<http://robertnyc.com/>

2. В бывшей обеденной комнате особняка, в котором расположен парижский художественный Музей Жакмар-Андре (Musée Jacquemart-André), находится кафе Jacquemart-André. Его часто называют самой красивой чайной комнатой в Париже. Кафе, имея отдельный вход, не зависит от музея. Наибольшей популярностью пользуются бранчи по воскресным утрам. Меню меняется в зависимости от текущей выставки в музее.

По ссылке вы попадете на сайт музея, где кафе отведена отдельная страница с видовыми фотографиями.

<https://www.musee-jacquemart-andre.com/en/prepare-your-visit/cafe-jacquemart-andre>



3. Кафе Музея современного искусства «Гараж» – лучшее музейное кафе по версии журнала «Афиша-Еда» с собственной (а не арендной) авторской кухней. Меню сезонное, а к большим событиям придумывают специальные меню. Участникам программы лояльности «Гаража» дают скидку 15%.

Хорошее музейное кафе не обходится без пространственного дизайна, специальных предложений для посетителей и уникального меню, хотя бы нескольких блюд. Отличительные особенности обязательно должны найти отражение в вашем проекте кафе.

4. Ресторан в Tassenmuseum Hendrikje (Музей сумок) в Амстердаме. Визитной карточкой ресторана является «модный полдник», который включает в себя пирог с корицей, похожий на красные туфли Бетт Мидлер, пирог с ванилью и марципаном, напоминающий сумку Chanel 2.55, и фаршированный маракуйей «Moschino bon bon».

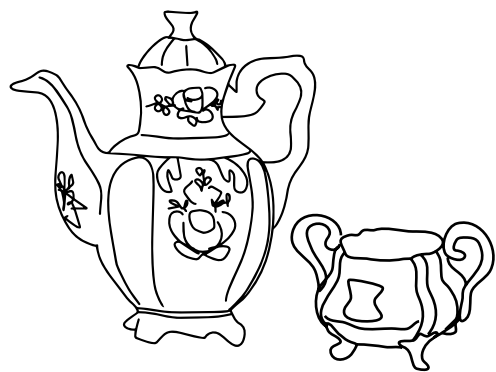
По ссылке подробная статья с фотографиями десертов модного полдника

<https://www.dagjeweg.nl/nieuwsredactie/21404/Moeder%20en%20dochter%20samen%20op%20stap%21>

5. В Смитсоновском музее американских индейцев (Вашингтон, округ Колумбия, США) находится Mitsitam Native Foods Cafe, которое специализируется на кухне различных коренных племен в Западном полушарии. Здесь предлагают сезонно меняющееся меню с множеством вегетарианских блюд и собственную кулинарную книгу.

По ссылке подробный обзор от Malini Sood Horiuchi

<http://therestaurantfairy.com/2012/11/13/mitsitam-cafe-at-the-national-museum-of-the-american-indian-washington-d-c/>



4

Нормативы и законодательство



3. НОРМАТИВЫ И ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Какие нюансы вам необходимо учитывать при разработке проекта кафе? Какие разрешения и согласования необходимо получить, а также какие договоры заключить?

1. Нужно ли информировать Роспотребнадзор об открытии кафе?

Согласно ст. 8 Федерального закона от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», постановлению Правительства РФ от 16 июля 2009 г. N 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности» вы обязаны уведомить территориальный орган Роспотребнадзора по месту осуществления деятельности об открытии предприятия общественного питания.

Сообщить нужно до начала такой деятельности. За нарушение срока положен штраф.

Форму уведомления о начале осуществления деятельности по общественному питанию можно найти по ссылке: <http://rospotrebnadzor.ru/gosserv/for/11/category/88/120/>

2. Возможно ли организовать бесплатное питание сотрудников музея в создаваемом кафе?

Как ни странно, предоставление бесплатного питания работникам считается не чем иным, как выплатой в натуральной форме. А поскольку выплаты и иные вознаграждения в пользу застрахованных лиц облагаются страховыми взносами (п. 1 ст. 20.1 Федерального закона от 24.07.1998 N 125-ФЗ), если условия договора обязывают страхователя уплачивать страховые взносы. То в таком случае страховыми взносами будет облагаться стоимость:

- продуктов питания, переданных работодателем работникам (если он самостоятельно закупает такие продукты и передает их своим работникам);
- услуг специализированных организаций (если работодатель заключил договор на оказание услуг общественного питания своим работникам).

При этом в указанную выше стоимость включается соответствующая сумма НДС (п. 3 ст. 20.1 Закона № 125-ФЗ).

Подробно все технические нормативы приведены в Приложении № 2.

АКТУАЛЬНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ (приложение №2)

ТСН 31-320-2000 Предприятия общественного питания

(Приложение 14 отменено пост. Правительства Москвы от 23 марта 1999 г. N 217)

Дата введения в действие: 01 января 1998 г.

Разработан: Москомархитектура

Утвержден: Правительство Москвы (04 августа 1998 г.)

Опубликован: ГУП «НИАЦ» № 1998

Настоящие нормы устанавливают строительные и потребительские требования к зданиям (помещениям) организаций, оказывающих услуги общественного питания, далее - предприятия питания. Они включают требования к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площадям помещений, объемно-планировочным решениям, внутренней среде и инженерному оборудованию зданий массовых типов предприятий питания.

Минимально необходимые площади групп помещений для посетителей (кв. м) согласно ТСН 31-320-2000 «Предприятия общественного питания.»

https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/247573/#i1045640



**Минимально необходимые площади групп помещений для посетителей
(кв. м) согласно ТСН 31-320-2000 «Предприятия общественного питания.»**

Предприятия питания	Группа помещений для посетителей			
	Предприятия с самообслуживанием		Предприятия с обслуживанием официантами	
	Всего	в т.ч. зал с раздаточной	Всего	в т.ч. зал без раздаточной
1	2	3	4	5
Рестораны:				
- на 50 мест	-	-	163	141
- на 75 мест (расчетная площадь)	-	-	175	165
- на 100 мест (расчетная площадь)	-	-	254	180
- на последующее место свыше 100	-	-	2,2	1,8
Кафе, закусочные, кафе-молодежные, кафе-молочные, кафе-детские:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	96	60	91	70
- на последующее место свыше 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
- на 200 мест (расчетная площадь)	390	320	353	280
- на последующее место свыше 200	1,91	1,6	1,75	1,4
Кафе-автоматы:				
- на 75 мест (расчетная площадь)	168	150	-	-
- на последующее место свыше 75	2,08	2,0	-	-
Кафе-мороженое:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	96	70	-	-
- на последующее место свыше 50	1,68	1,4	-	-
Кафе-кондитерские:				
- на 50 мест (расчетная площадь)	100	80	-	-
- на последующее место свыше 50	1,84	1,6	-	-

**Минимально необходимые площади
непосредственно производственных помещений (кв. м)**

Виды предприятий и их вместимость	Формы производства		
	полуфабрикаты высокой степени готовности	полуфабрикаты	на сырье
1	2	3	4
Рестораны			
- на 50 мест	100	125	140
- на 100 мест	189	200	211
- на последующее место св. 100	0,67	0,73	0,78
Столовые общедоступные			
- на 50 мест	70	78	95
- на последующее место св. 50	0,5	0,6	0,62
Кафе, закусочные, кафе-молодежные, кафе-молочные, кафе-детские *)			
- на 50 мест	57/75	58/76	-
- на последующее место св. 50 до 200	0,44/0,66	0,5/0,72	-
- на 200 мест	120/172	132/184	-
- на последующее место свыше 200	0,29/0,38	0,3/0,39	-
Кафе-автоматы			
- на 75 мест	66	66	-
- на последующее место св. 75	0,4	0,4	-
Кафе-мороженое			
- на 50 мест	40	40	-
- на последующее место св. 50	0,26	0,26	-
Кафе-кондитерская			
- на 50 мест	79	79	-
- на последующее место св. 50	0,84	0,84	-

*) В числителе – при самообслуживании, в знаменателе – для обслуживания официантами.

СП 118.13330.2012* Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009 (с Изменениями N 1, 2)

СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»

МБТ 5061-89 (безопасность сырья).

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

СанПин 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Меры пожарной безопасности определяются ГОСТами, СНиПами, законами, СП и другими документами:

ФЗ РФ №123 от 22 июля 2008 г.

ГОСТ Р 50762-2007.

ФЗ РФ №69 от 21 декабря 1994 г.

ГОСТ 12.1.004-91

СНиП 21-01-97.

СП 6.13130.2013 Свод правил системы противопожарной защиты электрооборудование требования пожарной безопасности

СП 1.13130.2009.

СП 5.13130.2009.

СП 2.13130.2009.

СП 3.13130.2009.

СП 4.13130.2013.

СНиП 11-4 (электробезопасность).

Правила противопожарного режима в Российской Федерации, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 2012 г. N 390.

Требования к оборудованию, посуде и инвентарю

Любое оборудование, посуда или инвентарь, которые используются в заведении общепита, должны быть:

- изготовлены из материалов, разрешенных Госстаннадзором;
- приобретены официальным путем;
- иметь сертификаты.

Набор используемого оборудования зависит от направленности заведения и его мощностей. Для кафе полного цикла в среднем требуется следующий набор:

- термальное оборудование (печи, плиты/шкафы для жарения или варки и т. п.);
- холодильное оборудование (витрины, столы с принудительным охлаждением, холодильники и др.);
- весовое оборудование;
- мясо-; рыбоперерабатывающее оборудование (мясорубки, пилы, шприцы для изготовления колбасной продукции и т.д.);
- электромеханическая часть оборудования включает «смешанный по назначению состав»: овощерезки и машинки для очистки овощей, приспособления для их мытья, миксеры, блендеры, посудомоечная техника и другое;
- хлебопекарное оборудование;
- дополнительное (мочные ванны, столы, стеллажи, полочки, столики на колесах, баки для отходов и др.).

Все оборудование маркируется и используется исключительно согласно маркировке. Не разрешается:

- хранить в алюминиевой таре или посуде из дюрэли готовую продукцию (в ней возможно лишь приготовление), готовые блюда хранятся в нержавеющей контейнерах;
- использовать в работе с готовыми блюдами посуду, используемую для работы с сырьем;
- переносить из рыбного цеха в плодоовощной или мясной цеха доски, ножи и т. п.
- использовать для приготовления и подачи пищи битую посуду, миски с нарушенной эмалью и деформациями.

Эксплуатироваться может только исправное оборудование. Для его обслуживания нужно иметь соответствующие договоры.

Требования к водоснабжению

Водоснабжение в любое кафе должно поступать из системы общего водопровода. Если такой возможности нет, вода подается из скважин, каптажей либо обустраиваются колодцы. При этом она должна соответствовать **СанПиН 2.1.4.1074-01 и ГОСТу Р 51232-98** (питьевая).

Если по какой-то причине поступление воды прекращено, кафе должно приостановить свою деятельность. Использовать техническую горячую воду, находящуюся в батареях отопления, нельзя.

Часть канализационной сети, расположенная внутри здания, монтируется с разделением:

- на хозяйственно-бытовые стоки;
- загрязненную в процессе производства воду.

Горизонтальные трубы канализации должны легко прочищаться. Выпуск канализационной системы кафе не должен размещаться ниже общедомовой сети канализации. Все горизонтальные канализационные линии оборудуются стояком для выпуска избытка воздуха при резком сливе большого количества стоковых вод. Канализация в комнатах для мойки посуды делается с воздухооразрывом. Канализационные стояки прокладываются в техканалах и не размещаются в торговой части кафе или в зоне приготовления пищи.

Требования к сотрудникам

Работники кафе должны проходить медосмотр:

- предварительный (на момент поступления);
- регулярный (в течение всего периода работы в учреждении общепита 1 раз/год).

У всех сотрудников должны быть медкнижки.

Необходимо иметь и предоставлять потребителям книгу жалоб и предложений. Она должна быть правильно оформлена и зарегистрирована в Роспотребнадзоре.

Кроме этого документа, уголок потребителя предполагает доступ посетителей к информации о предприятии и его руководителе:

- название предприятия, его адрес и телефон;
- прейскурант (правила его оформления и оформления меню указаны здесь);
- контактные данные первых лиц;
- ИНН кафе;

- информации о регистрации кафе и постановке на учет в налоговых органах.

Уголок может быть оформлен в виде стенда для удобства посетителей либо папки, которая должна предъявляться гостю по его желанию.

Госпожнадзор и МЧС. Нормы и требования

Требования этих структур обоснованы количеством посетителей и работников, общей площадью помещений. Важными моментами считаются:

- категоризация помещений кафе по степени их пожаро-, взрывоопасности;
- определение огнеупорности/огнестойкости материалов как помещения в целом, так и тех, что были использованы в дверных проемах;
- определение системы обеспечения противопожарной безопасности (ППБ): оповещение, оповещение и управление эвакуацией, оповещение и автоматическое пожаротушение, управление эвакуацией;
- расчет эвакуационных путей.

Требования к системе противопожарной безопасности

Данные требования гостятся по ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ и зависят от расчетного количества посетителей:

- для кафе с количеством мест до 50 достаточно – АПС (оповещения/сирены);
- для предприятия, обслуживающего 50-200 человек, нужно установить АПС+СОУЭ (управление эвакуацией: таблички с подсветкой «выход», световые указатели);

при обслуживании более 200 человек потребуется АПС+речевое оповещение, СОУЭ, система-автомат для тушения пожара.

Независимо от размеров заведения, в каждом из них должен быть цветной план эвакуации и средства первичного тушения пожара (противопожарный стенд/щит, песок, огнетушители в рабочем состоянии с инструкцией по их применению в формате А4, пожарные рукава). В каждом заведении ведется журнал учета средств пожаротушения и инструктажа персонала.

Для каждой отдельной зоны предприятия (рабочей, складской, бытовой, административной) должна быть разработана собственная инструкция. По предприятию издается приказ по ПБ и приказ о назначении ответственного за ППБ лица. Также обязательна цветная инструкция, описывающая действия при пожаре. Обязательны знаки, извещающих о категории опасности помещения, и таблички с номером вызова пожарной бригады и фамилией ответственного лица.

Состав помещений (зон или боксов), которые обязательно должны быть в кафе, работающем с сырьем, включает:

1. **Складскую группу.** Сюда включены неохлаждаемые комнаты для хранения запаса сыпучих продуктов (рис, сахар, соль и др.) и плодовоовощного сырья. И охлаждаемые комнаты (оборудованные холодильниками).
2. **Производственную зону** (горячий, холодный, рыбный, кондитерский, мясной цехи) и комнаты, оборудованные мойками. В цехах по разделке животной продукции и кондитерском нужно устанавливать бактерицидные лампы.
3. **Зону хранения готовой продукции** оборудуют холодильниками и стеллажами (Доп. № 4 к Постановлению Главного санврача от 31 марта 2011 г. №29).
4. **Зону для гостей** (приемный/торговый зал, гардероб, если площадь позволяет, санузел для клиентов, бар). Состав помещений для потребителей, согласно обязательному приложению к ГОСТу 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95.
5. **Зону для персонала**, включающую административные помещения, туалет и душевую для сотрудников, раздевалку.
6. **Бытовую зону** (бокс), где хранится уборочный инвентарь, бытовая химия, дезинфектанты.

Размеры помещений зависят от мощности предприятия. Площадь зала (за исключением кафе-бистро) рассчитывается, исходя из нормы 1,6 кв.метров/место. Требования по наличию помещений можно посмотреть в обязательных приложениях ГОСТ 30389-95 /ГОСТ Р 50762-95.



5



Полезные ссылки и литература

Центр сертификации, аккредитованный Росстандартом

<http://77.rosпотреbnadzor.ru/index.php/component/content/article/66-2010-08-20-12-25-12/609-gosuslugireg>

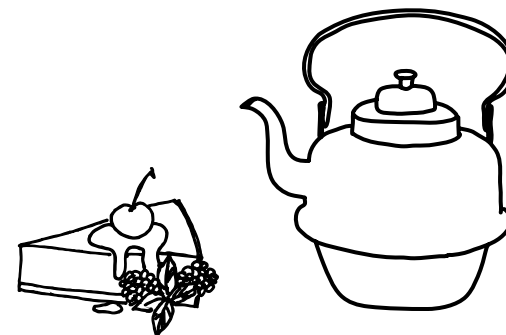
По ссылке можно ознакомиться с перечнем документов для оформления декларации соответствия на продукцию. По хлебобулочным изделиям необходимо оформлять декларации соответствия требованиям ТР ТС 021/2011 (согласно пост. правительства N 982). «Хлебная декларация» действует в течение 5 лет.

Литература:

1. Алленова Е. Московские музейные кафе-2015 / Алленова Е. // Артгид [Электронный ресурс] - URL: http://artguide.com/posts/942?fbclid=IwAR0vbc37ienzE3Z6z_by8bakA5Bgn5uatXceKcqXVvox-YjPBq25vtPq9ZI
2. Выдолоб Ю. Gucci Garden. Как креативный директор Алессандро Микеле переделал музей Gucci и почему туда непременно стоит идти / Выдолоб Ю. // Theblueprint [Электронный ресурс] - URL: https://theblueprint.ru/fashion/gucci-garden?fbclid=IwAR0TswuUU_QVgB73vblcv5OsYF7fk2eyb2lWouklxJJ92p3DH08CsfOTzA
3. Гринько И.А. В поисках зинфанделя / Гринько И.А. // Музей. №11, 2018. С.33-36. – URL: https://www.academia.edu/37931209/%D0%92_%D0%BF%D0%BE%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%85_%D0%B7%D0%B8%D0%BD%D1%84%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%8F_%D0%9C%D1%83%D0%B7%D0%B5%D0%B9_11_2018_%D0%A1.33-36
4. Давыдова О.В. Здание кафе - объект культурного наследия. Каковы последствия? / Давыдова О.В. / Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. – 2009. – № 5. – URL: <https://www.lawmix.ru/bux/28244>
5. Искусство со вкусом: 7 московских музеев с хорошими кафе / Москва 24 [Электронный ресурс] - URL: <https://www.m24.ru/articles/muzei/12072016/110269>
6. Круглый стол: музей при кафе или кафе при музее. // Artguide [Электронный ресурс] - URL: <http://artguide.com/posts/1058>
7. Музей вина в Тбилиси будет оригинальной формы - в виде кувери / Sputnik-georgia [Электронный ресурс] - URL: <https://sputnik-georgia.ru/tourism/20180529/240646264/Muzej-vina-v-Tbilisi-budet-originalnoj-formy-v-vide-kvevri.html>
8. Пайн Дж, Гилмор Дж. Экономика впечатлений. Работа – это театр, а каждый бизнес – сцена. М.: Вильямс, 2005. 304 с.
9. Петракова А. Музеи сильны не только духовной пищей / Петракова А. // The Art Newspaper Russia [Электронный ресурс] - URL: <http://www.theartnewspaper.ru/posts/5329/>
10. Сундукян Е. Я поведу тебя в кафе, сказала мне сестра / Сундукян Е. // Афиша [Электронный ресурс]

- URL: <https://www.kp.ru/afisha/moskva/daily/kafe-v-muzyakh-moskvy/>

11. Adam Erace. A New Reason to Go to a Museum? The Food / Adam Erace // Bloomberg [Электронный ресурс] - URL: <https://www.bloomberg.com/news/articles/2017-02-16/best-new-museum-restaurants-nyc-sf-dc-amsterdam-stockholm?fbclid=IwAR3A9wLEwPIKKH00ZpTC9GBP-Gxt0ByXne2Px1CcFrL2NvK7gxcf9yW6yyM>
12. A Conversation with Four Pioneering Museum Chefs // Food and museums. / ed. by Nina Levent, Irina D. Mihalache. London: Bloomsbury Academic, 2016. P. 281-291.
13. Bakshani N. Art and Food: The 10 best museum cafes around the world. // The Daily Meal. 5.05.2015. URL: <https://www.thedailymeal.com/travel/art-and-food-10-best-museum-caf-s-around-world>
14. Barrett J. Museums and the Public Sphere. Chichester, Wiley-Blackwell, 2010. 208 p.
15. Ferst Devra. Off the wall. // Tasting Table. 2.37 2017. URL: <https://www.tastingtable.com/dine/national/best-museum-restaurants-us>
16. Food and museums / ed. by Nina Levent, Irina D. Mihalache. London: Bloomsbury Academic, 2016. 400p.
17. McIntyre Ch. Designing museum and gallery shops as integral, co-creative retail spaces within the overall visitor experience. Taylor and Francis, 2010. Published online: 21 May 2010. URL: <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09647771003737299?journalCode=rmmc20>
18. Merriman N. Museum visiting as a cultural phenomenon / A new museology / PeterVirgo. London: Reaction books, 1989.
19. Oteri D. 10 best museum cafes you need to eat at now. // Tripsavvy. 24.07.17. URL: <https://www.tripsavvy.com/the-worlds-best-museum-cafes-4144731>



ОЦЕНКА ЗАТРАТ И РЕНТАБЕЛЬНОСТИ. ПРИМЕР БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ (Приложение №3)

Показателем успешного бизнеса можно считать рентабельность выше 20%. При рентабельности ниже 10% бизнес находится в зоне риска.

Основные затраты соотносятся с объемом выручки:

- затраты на продукты, посуду, столовые приборы – 25-30%;
- затраты на персонал – 30%.

Зарплата наемных сотрудников должна быть полностью перенесена на стоимость продукции.

Пример: ожидаемый оборот кофейной точки в месяц около 300 тыс. рублей., что составляет около 10% от всего объема приносящей доход деятельности в музее, тогда можно в такой же доле отнести затраты на административный и прочий персонал в себестоимость продукта (10%).

При расчетах, как правило, берут именно эти затраты, игнорируя остальные, полагая, что они будут несущественными по сравнению с этими. С одной стороны, это верно, но даже небольшой процент затрат в выручке может оказать огромное влияние на прибыль. Например, если затраты вырастают на 10%, при прибыли 20%, то прибыль сокращается в половину.

Сопутствующие затраты, которые надо учитывать и также закладывать в себестоимость:

- налоги
- моющие средства
- обслуживание и ремонт оборудования
- вывоз отходов
- утилизация ламп (требующих специальной утилизации)

Если сложить все эти расходы, каждый из которых является незначительным по сравнению с общими затратами, то может получиться очень круглая сумма, способная очень сильно изменить конечную оценку прибыли.

Чтобы рассчитать во сколько музею обходится содержание и эксплуатация точки общепита в час/день/месяц, необходимо весь объем расходов, связанных с содержанием имущества, коммунальными платежами и клинингом, разделить на площадь кафе. Месячный объем платежей, приходящийся на эту площадь, – учтенная часть постоянных затрат в себестоимости вашего продукта.

ПРИМЕР БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ

Вне зависимости от того, какой тип кафе вы выбрали, перед тем как начать работы по обустройству помещения, необходимо составить краткий бизнес-план и просчитать возможную прибыль.

Для этого вам понадобится следующая информация:

- проходимость;
- прогноз по спросу на напитки и еду;
- предполагаемый ассортимент кафе с ценами;
- план продаж;
- затраты переменные и постоянные.

Проходимость места под будущее кафе. Прогноз по спросу на напитки и еду

Необходимо оценить проходимость того места, где планируется организовать точку питания. Определить, сколько человек проходит через это место в день, в какие часы поток людей наиболее большой, является ли это место проходным или там есть возможность остановиться и совершить покупку, удобно ли проходящим будет осуществить покупку в этом месте, насколько оно хорошо заметно с улицы или внутри помещения.

Ответы на эти вопросы помогут понять, какое количество людей проходит через эту точку и какой процент из них имеет возможность и желание совершить в этом месте покупку.

Пример расчета для точки "кофе с собой" на выходе с экспозиции

В день музей посещают около 500 человек, которые так или иначе проходят через это место. Посетительская аудитория – молодые люди и люди среднего возраста со средним достатком или достатком выше среднего. Если актуальная (не целевая, а та, которая есть сейчас) аудитория музея на 50% состоит из таких людей, то количество потенциальных клиентов кофейной точки можно

оценить в 250 человек в день. В зависимости от различных факторов, таких как: конкурентная среда, наличие других видов общепита, продолжительность осмотра экспозиции, удобство расположения точки и т.д., необходимо оценить, какой процент от этого количества человек зайдет к вам купить ваш продукт. Предположим, что экспертным путем вы получили, что такая доля равна 23-25%, то есть около 60 продаж в день.

Предполагаемый ассортимент

Для того чтобы составить план продаж, необходимо сформировать краткий перечень основных товаров, которые будут продаваться в кафе, а также установить предполагаемые цены на эти товары. Эту задачу можно решить, проведя анализ схожих по концепции точек в ближайшем районе, так вы сможете понять, что продают такие кафе, по какой цене, а также отменить что пользуется наибольшим спросом и в какие часы.

Сформировав свой перечень товаров, предположите, за сколько бы они могли продаваться на вашей точке и сформируйте средний чек. Смоделируйте ситуацию, когда посетитель приходит к вам в кафе, что он берет и по какой цене.

Пример расчета: самый популярный вариант – стандартный капучино (100-130 рублей) с выпечкой (100 рублей). Итого, средний чек по этой линии ассортимента – около 200-230 рублей.

План продаж

Необходимо умножить предполагаемый средний чек на то количество продаж в день, которые вы рассчитали при оценке проходимости места. Это позволит оценить предполагаемый оборот точки в день, а также в неделю и месяца.

Переменные затраты, составляющие себестоимость

Кофе

В среднем для приготовления порции напитка необходимо 8 граммов кофе.

Что касается стоимости, то 600-800 рублей за килограмм кофе – очень демократичная цена. Из одного килограмма получится около 125 порций напитка, то есть в среднем себестоимость кофе для одной чашки составляет примерно 5-6 рублей.

Стаканы

Подбирая одноразовую посуду для кофе, следует обращать внимание на объем и качество стаканов.

Наибольший спрос сегодня имеют порции кофе свыше 300 мл. В такой посуде принято подавать капучино, латте и др. Наилучшим решением будет предоставить покупателю возможность выбора порций разного объема.

Стоимость 1 однослойного стакана в среднем составляет 2-4 рубля, двухслойного - 6-7 рублей.

При выборе между более дешевыми однослойными (средняя цена 2-4 рубля за штуку) и более дорогими двухслойными вариантами (6-7 рублей) стоит отдать предпочтение последним, как более прочным и надежным.

Крышки

Продажа кофе на вынос предполагает использование специальных крышек для одноразовых стаканчиков, которые предотвращают расплескивание напитка.

Стоимость 1 крышки для стакана в среднем ≈ 1,5 рубля.

Молоко

Себестоимость 1 порции молока для капучино ≈ 6 рублей.

Сахар

Средняя стоимость сахара на 1 порцию кофе ≈ 1 рубль (за 2 стика).

Размешиватели

Существует два наиболее популярных типа палочек: деревянные и пластиковые. Стоимость 1 размешивателя в среднем 40-70 копеек.

Сироп

Из расчета стоимости качественного сиропа 300-600 рублей за литр одна порционная добавка (10 мл) обойдется в 3-6 рублей.

Итоговая сумма включает в себя стоимость каждой составляющей порции кофе на вынос, в том числе стоимость самого кофе, стаканчика, крышки (при необходимости), молока (для капучино), сахара, размешивателя и т.д.

Себестоимость 1 чашки капучино – около 22 рублей, а эспрессо – 13 рублей.

ЧЕК-ЛИСТЫ (Приложение №4)

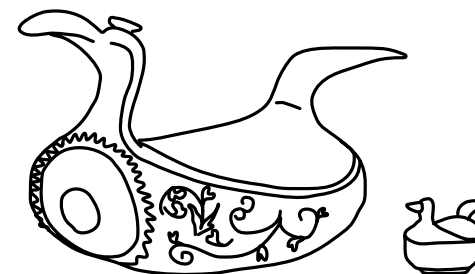
Чек-лист «Маркетинговое исследование»

	Комментарий
<input type="checkbox"/>	Целевая аудитория определена
<input type="checkbox"/>	Местоположение выбрано
<input type="checkbox"/>	Видимость (хороший обзор) обеспечен
<input type="checkbox"/>	Конкуренты исследованы
<input type="checkbox"/>	Трафики оценены
<input type="checkbox"/>	Проходимость достаточная
<input type="checkbox"/>	Общественный транспорт доступен
<input type="checkbox"/>	Удаленность дороги или остановок приемлемая
<input type="checkbox"/>	Парковка присутствует
<input type="checkbox"/>	Развитие инфраструктуры перспективно
<input type="checkbox"/>	Сезонность ресторанного рынка изучена

Чек-лист «Уголок потребителя»



- Приказ о начале осуществления деятельности по общепиту (копия)
- Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе по месту нахождения (копия)
- Пищевая и энергетическая ценность блюд (копия)
- Книга отзывов и предложения
- Закон «О защите прав потребителей» с образцами заявления
- Санитарные правила и нормы. Общественное питание
- Перечень актуальных телефонных номеров контролирующих органов и экстренных служб



Чек-лист «Кадровая документация»

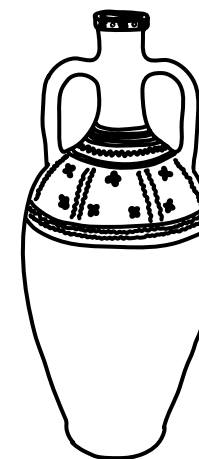


- Приказ руководителя об утверждении инструкций по охране труда
- Положение об охране труда
- Инструкции по охране труда
- Штатное расписание
- Приказы о назначении на должности сотрудников
- Санитарные правила и нормы. Общественное питание
- Трудовые договора
- Трудовые книжки сотрудников
- Журнал учета инструкций по охране труда
- Журнал учета выдачи инструкций по охране труда

Для получения разрешения СЭС требуется пакет документов:



- Санитарный паспорт
- Ассортимент продукции в трех экземплярах
- Договор на дератизацию и дезинфекцию
- Медицинские книжки персонала
- Устав
- Заключение УГПС
- Заключение СЭС
- Наличие сейфа
- Наличие охранной сигнализации



Полный пакет документов (проверяет Роспотребнадзор)



- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Договор на проведение работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации | <input type="checkbox"/> Уведомление СЭС |
| <input type="checkbox"/> Договор на вывоз твёрдых бытовых отходов (ТБО) | <input type="checkbox"/> Протокол бактериологического исследования смывов |
| <input type="checkbox"/> Договор на утилизацию пищевых отходов | <input type="checkbox"/> Протокол исследования питьевой воды |
| <input type="checkbox"/> Договор на утилизацию отработанных фритюрных масел | <input type="checkbox"/> Программа производственного контроля (ППК) |
| <input type="checkbox"/> Договор на утилизацию люминесцентных (энергосберегающих) ламп | <input type="checkbox"/> Приказ о назначении санитарных дней |
| <input type="checkbox"/> Договор на стирку (химчистку) формы сотрудников | <input type="checkbox"/> Журнал-график проведения генеральных уборок |
| <input type="checkbox"/> Договора поставки продуктов питания, напитков | <input type="checkbox"/> Журнал учёта дезинфицирующих средств |
| | <input type="checkbox"/> Журнал бракеража поступающей продукции |
| | <input type="checkbox"/> Журнал учёта работ по дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха |
| | <input type="checkbox"/> Журнал бракер Журнал учета температурного режима холодильников |
| | <input type="checkbox"/> Журнал здоровья |
| | <input type="checkbox"/> Медицинские книжки сотрудников |

Полный пакет документов (проверяет Госпожнадзор)



- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Зарегистрированная декларация пожарной безопасности |
| <input type="checkbox"/> Приказ о назначении ответственного лица за противопожарную безопасность |
| <input type="checkbox"/> Приказ об утверждении правил по пожарной безопасности |
| <input type="checkbox"/> Приказ о назначении ответственного за электрохозяйство |
| <input type="checkbox"/> Приказ о назначении ответственного за средства пожаротушения |
| <input type="checkbox"/> Удостоверение об обучении сотрудников, ответственных за безопасность |
| <input type="checkbox"/> Журнал инструктажа и программа обучения по пожарной безопасности |
| <input type="checkbox"/> Журнал учёта первичных средств пожаротушения |
| <input type="checkbox"/> Журнал учёта огнетушителей |

